SNI 8375:2017

SNI
Standar Nasional Indonesia

Bandeng isi

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

Daftar isi

Daftar isi..........i
Prakata..........ii
Pendahuluan..........iii
1 Ruang lingkup..........1
2 Acuan normatif..........1
3 Deskripsi..........2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong..........2
5 Persyaratan mutu dan keamanan produk..........3
6 Pengambilan contoh..........3
7 Cara uji..........4
8 Syarat lulus uji..........4
9 Higiene dan Penanganan..........4
10 Syarat pengemasan..........4
11 Pelabelan..........5
Lampiran A (normatif) Lembar penilaian sensori bandeng isi..........6
Bibliografi..........7

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan bandeng isi..........3
Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bandeng isi..........6

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas bandeng isi yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21-23 September 2016 di Jakarta dihadiri oleh wakil dari produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 30 November 2016 sampai dengan 28 Januari 2017 dengan hasil akhir Rancangan Akhir Standar Nasional Indonesia (RASNI).

Perlu diperhatikan bahwa kemungkinan beberapa unsur dari dokumen standar ini dapat berupa hak paten. Badan Standardisasi Nasional tidak bertanggung jawab untuk pengidentifikasian salah satu atau seluruh hak paten yang ada.

Pendahulan

Penyusunan SNI ini, memperhatikan ketentuan dalam:

1. Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan.
2. Peraturan Pemerintah RI Nomor 57 tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan
3. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor PER.19/MEN/2010 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI Nomor 52A/KEPMEN-KP/2013 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada proses produksi, pengolahan dan distribusi.
5. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
6. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 16 Tahun 2016 tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan.
7. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan.
8. Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 24/M-IND/PER/2/2010 tentang Pencantuman logo tara pangan dan kode daur ulang pada kemasan pangan dari plastik.
9. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan.

Bandeng isi

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk bandeng isi yang diolah dari lumatan daging ikan bandeng yang berbumbu dan diisikan kembali ke dalam selubung (selongsong) kulit bandeng, dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

Dokumen acuan berikut sangat diperlukan untuk penerapan dokumen ini. Dokumen untuk acuan bertanggal, hanya edisi yang disebutkan yang berlaku. Dokumen untuk acuan tidak bertanggal, berlaku edisi terakhir dari dokumen acuan tersebut (termasuk seluruh perubahan/amandemennya).

SNI 2326:2010, *Metode pengambilan contoh pada produk perikanan.*

SNI 2332.3:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada produk perikanan.*

SNI 2332.9:2015, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 9: Penentuan Staphylococcus aureus pada produk perikanan.*

SNI 2346:2015, *Pedoman pengujian sensori pada produk perikanan.*

SNI 2354.1:2010,*Cara uji kimia-Bagian 1: Penentuan kadar abu dan abu tak larut dalam asam pada produk perikanan.*

SNI 01-2354.4-2006, *Cara uji kimia-Bagian 4: Penentuan kadar protein dengan metode total nitrogen pada produk perikanan.*

SNI 2354.5:2011, *Cara uji kimia – Bagian 5: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) dan kadmium (Cd) pada produk perikanan.*

SNI 2354.6:2016, *Cara uji kimia – Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*

SNI 2354.15:2017, *Cara uji kimia – Bagian 15: Penentuan Arsen (As) total pada produk perikanan.*

SNI 2372.7:2011, *Cara uji fisika – Bagian 7: Pengujian filth pada produk perikanan.*

SNI CAC/RCP 1:2011, *Rekomendasi nasional kode praktis – Prinsip umum higiene pangan.*

SNI 4872:2015, *Es untuk penanganan dan pengolahan ikan.*

SNI 2729:2013, *Ikan segar.*

Codex (CAC/GL 21-1997) *Principle for the establishment and application of microbiological criteria for foods.*

3 Deskripsi

3.1 Definisi produk

Bandeng isi adalah produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan bandeng (*Chanos chanos*) yang diolah dari lumatan daging berbumbu dan diisikan kembali ke dalam selubung (selongsong) kulit bandeng dengan atau tanpa pelapisan daging berbumbu.

3.2 Definisi proses

Produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan bandeng yang mengalami proses penyiangan, pencucian, pemisahan daging dan tulang ikan dari kulitnya, pembuangan duri, penggilingan daging ikan, pencampuran dengan bumbu, pemasukan kembali daging ikan ke dalam selubung (selongsong) kulit bandeng dengan atau tanpa pelapisan daging berbumbu, pengukusan dengan atau tanpa penggorengan atau pemanggangan atau pengovenan, pendinginan dalam suhu kamar, pengemasan, dan penyimpanan.

3.3 Kriteria bentuk produk

3.3.1 Utuh

bandeng isi berbentuk utuh seperti ikan bandeng.

3.3.2 Utuh berlapis

bandeng isi berbentuk utuh dan bagian luar dilapisi dengan daging berbumbu dengan atau tanpa penjepit bambu.

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku

Bahan baku adalah ikan bandeng segar utuh sesuai dengan SNI 2729:2013.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi ketentuan yang berlaku.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 4872:2015.

4.3 Bahan lainnya

Bahan lain yang digunakan harus tara pangan (*food grade*) dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

5 Persyaratan mutu dan keamanan produk

Persyaratan mutu dan keamanan bandeng isi sesuai Tabel 1.

Tabel 1 - Persyaratan mutu dan keamanan pangan bandeng isi

Parameter	Satuan	Persyaratan			
a. Sensori	angka	Min. 7,0*			
b. Kimia:					
- Kadar abu	%	Maks. 4			
- Kadar protein	%	Min. 14			
c. Cemaran mikroba:		**n**	**c**	**m**	**M**
- ALT	koloni/g	5	2	10^4	10^5
- *Staphylococcus aureus*	koloni/g	5	1	10^2	10^3
d. Cemaran logam berat**					
- Kadmium (Cd)	mg/kg	0,1			
- Merkuri (Hg)	mg/kg	0,5			
- Timbal (Pb)	mg/kg	0,3			
- Arsen (As)	mg/kg	1,0			
e. Cemaran Fisik					
- *Filth*	-	0			

CATATAN

* untuk setiap parameter sensori
** jika diperlukan
n jumlah contoh uji
c 2 kelas pengambilan contoh : jumlah maksimum contoh yang diperbolehkan melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada m
3 kelas pengambilan contoh : jumlah maksimum contoh yang persyaratannya berada antara m dan M dan tidak boleh satupun contoh melebihi batas persyaratan maksimum yang tercantum pada M serta contoh yang lain harus kurang dari nilai m
m 2 kelas pengambilan contoh: batas persyaratan maksimum
M 3 kelas pengambilan contoh: batas persyaratan maksimum
td tidak diberlakukan
Maks. Maksimum
Min. Minimum

6 Pengambilan contoh

- Cara pengambilan contoh sesuai SNI 2326:2010.
- Rencana sampling mikrobiologi mengacu pada Codex (CAC/GL 21-1997).

7 Cara uji

7.1 Sensori

Sensori sesuai SNI 2346:2015. Penilaian sensori sesuai lampiran A. Persyaratan mutu nilai sensori merupakan penilaian dari setiap parameter (minimum 7 untuk setiap parameter sensori), bukan merupakan nilai rata-rata dari setiap parameter.

7.2 Kimia

- Kadar abu sesuai SNI 2354.1:2010.
- Kadar protein sesuai SNI 01.2354.4-2006.

7.3 Cemaran mikroba

- ALT sesuai SNI 2332.3:2015.
- *Staphylococcus aureus sesuai* SNI 2332.9:2015.

7.4 Cemaran logam

- Timbal (Pb) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Kadmium (Cd) sesuai SNI 2354.5:2011.
- Merkuri (Hg) sesuai SNI 2354.6:2016.
- Arsen (As) sesuai SNI 2354.15:2017.

8 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji apabila memenuhi persyaratan mutu dan keamanan produk pada Tabel 1.

9 Higiene dan Penanganan

Produk akhir harus bebas dari benda asing yang dapat mempengaruhi kesehatan manusia.

Produk akhir harus bebas dari cemaran mikroba yang membahayakan kesehatan sesuai dengan dengan peraturan.

Penanganan dan pengolahan produk ini mengacu pada SNI CAC/RCP 1:2011.

10 Syarat pengemasan

10.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk bandeng isi sesuai dengan peraturan.

10.2 Teknik pengemasan

Produk dikemas dengan cermat dan saniter. Pengemasan dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi.

11 Pelabelan

Syarat pelabelan sesuai dengan peraturan.

Lampiran A
(normatif)
Lembar penilaian sensori bandeng isi

Tabel A.1 - Lembar penilaian sensori bandeng isi

Nama Panelis : ………………………….. Tanggal : …………………………..

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode Contoh				
		1	2	3	4	5
1. Kenampakan :						
• Utuh, rapi, warna spesifik produk	9					
• Utuh, kurang rapi, warna spesifik produk	7					
• Tidak utuh, tidak rapi, warna spesifik produk kurang, ada duri/ tulang	5					
2. Bau :						
• Spesifik produk sangat kuat	9					
• Spesifik produk kuat	7					
• Spesifik produk kurang kuat, mulai tercium bau asam	5					
3. Rasa :						
• Rasa ikan sangat kuat, spesifik produk	9					
• Rasa ikan kuat, spesifik produk	7					
• Rasa ikan kurang kuat, spesifik produk kurang	5					
4. Tekstur :						
• Padat, kompak	9					
• Padat, kurang kompak	7					
• Kurang padat, tidak kompak	5					

Bibliografi

[1] Peraturan Menteri Kesehatan nomor 492/MENKES/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

Informasi pendukung terkait perumus standar

[1] Komite Teknis Perumus SNI
Komite Teknis 65-05 Produk Perikanan

[2] Susunan keanggotaan Komite Teknis perumus SNI

Ketua	:	Artati Widiarti	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Wakil Ketua	:	Widya Rusyanto	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Sekretaris	:	Nurjanah	Yayasan Lembaga Konsumen Indonesia (YLKI)
Anggota	:	Lili Defi Z	Dit. Standardisasi Produk Pangan, BPOM
Anggota	:	Ai Zairin	PT Inti Samudra Hasilindo
Anggota	:	Hantowo Tjhia	Asosiasi Pengolahan dan Pemasaran Produk Perikanan Indonesia (AP5i)
Anggota	:	Murtiningsih	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Bagus Sediadi Bandol Utomo	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Tengku A.R. Hanafiah	Masyarakat Standardisasi (MASTAN)
Anggota	:	Ahmad Muhamad Mutaqin	Kementerian Kelautan dan Perikanan
Anggota	:	Harsi Dewantari Kusumaningrum	Institut Pertanian Bogor (IPB)
Anggota	:	Adi Surya	Asosiasi Pengalengan Ikan Indonesia (APIKI)
Anggota	:	Tri Winarni Agustini	Universitas Diponegoro
Anggota	:	Santoso	Sekolah Tinggi Perikanan
Anggota	:	Mufidah Fitriati	Komisi Laboratorium Pengujian Pangan Indonesia

[3] Konseptor rancangan SNI
Nurmaliki - Balai Besar Pengujian Penerapan Hasil Perikanan (BBP2HP)

[4] Sekretariat pengelola Komite Teknis perumus SNI
Direktorat Bina Mutu dan Diversifikasi Produk Perikanan
Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan
Kementerian Kelautan dan Perikanan